»Upasteurishaji wa mayai kama mbinu ya kuongeza thamani – Sehemu ya kwanza«

Upasteurishaji ni mbinu ya kutunza vyakula visiharibike haraka. Wafugaji wengi hufuga kuku kwa ajili ya mayai ama kwa kiwango kidogo au kikubwa. Ila, huwa wanakabiliwa na changamoto la bei duni sokoni ambayo husababishwa na gharama za malisho na uagizaji wa yai kwa bei nafuu kutoka nchi za nje.

Ili kukabiliana na tatizo hilo, kuongeza thamani ni chaguo bora kwa wakulima. Kuongeza thamani kwa upasteurishaji huongeza maisha ya mayai hadi miezi 15. Ili kuanza biashara ya upasteurishaji wa mayai, unahitaji kwanza kuandika taratibu zako za mchakato kwa serikali ili kuidhinishwa. Unahitaji pia mtaji wa kununua mashine ingawa baadhi ya hatua za mchakato zinaweza kufanywa kwa mikono. Hata hivyo, mashine ya upasteurishaji ni lazima uwe nayo, ambayo ni sawa na ile wa maziwa.

Umuhimu wa mayai yaliyopasteurishwa

Katika upasteurishaji, kuna kanuni na viwango vinavyotakiwa kufuatwa ili bidhaa ziwe salama katika hali ya kioevu. Pia kuzuia maambukizi ya salmonella kutoka kwa mayai hadi kwa wanadamu. Kwa upasteurishaji bora, unaweza kutumia mayai kutoka kwa kuku wa mayai na wa kienyeji. Kuku wa mayai hutoa bidhaa za bei nafuu ikilinganishwa na kuku wa kienyeji, ingawa biashara inahitaji ugavi endelevu wa idadi kubwa ya mayai.

Kula mayai yaliyopasteurishwa kunapendekezwa kwa watoto wachanga, wazee na watu wenye kinga dhaifu za kiafya ili waweze kupunguza uwezekano wa kuambukizwa na salmonella.

Mayai yaliyopasteurishwa yanaweza kutumika katika utengenezaji

wa aiskrimu, na kutengeneza viungo mbalimbali. Yanaweza pia kutumika kama mbadala wa mayai mapya, mapambo ya keki, na chanzo cha protini kwa wale wanaojenga misuli yao.